

Alčina zelňačka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

500 g kysaného zelí

1 lžíce másla

2,5 dl mléka

2 dl smetany

2 lžíce hladké mouky

4 natvrdo vařená vejce

kmín

sůl

zelená petrželka

trochu octa na dochucení

voda podle potřeby

Postup

V hrnci uvaříme dopoloměkka překrájené zelí s lákem a kmínem. Vodu doléváme podle potřeby. K zelí přidáme svařené mléko a vaříme dále. V hrnku s trochou zbylého studeného mléka rozšleháme mouku a polévku zatřeme. Ještě chvíli povaříme za stálého míchání, nakonec přidáme trochu másla, smetanu, rozsekanou petrželku a už dále nevaříme. Dosolíme a dokyselíme podle chuti a na talíři doplníme dílky uvařeného vejce. Dobrou chuť.

Poznámka

Z časopisu Vlasta 1987